

## Renée Raoux

Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 9, Numéro 4, 216-7, Juillet - Août 2002, La filière

### ARTICLE

Notre collègue Renée Raoux nous a quittés le 31 mai dernier dans sa cinquante troisième année. Avec sa disparition, l'Institut des Corps Gras et ses équipes, comme tous ceux qui ont eu l'occasion de collaborer avec elle au sein de nombreuses instances, organismes ou commissions professionnelles, perdent une personnalité compétente et attachante ainsi qu'une experte reconnue et appréciée.

Le Docteur Renée Raoux est entrée à l'Institut des Corps Gras en 1985. L'année précédente, elle avait, sous la direction du Professeur Maume à l'Université de Dijon brillamment soutenu sa thèse de Doctorat de 3<sup>e</sup> cycle en Biochimie, consacrée à l'étude des mécanismes enzymatiques de régulation de la stéroïdogenèse sur modèles de cellules corticosurréaliennes de rats nouveau-nés en culture.

Les compétences en matière de techniques d'analyse fine que Renée Raoux a su acquérir au cours de sa formation universitaire ont rapidement trouvé à s'exprimer et à se développer dans le cadre des travaux de l'Iterg, ce qui s'est traduit par une progression régulière de ses responsabilités jusqu'à la fonction de Responsable Technique des Laboratoires et de l'Assurance Qualité.

La mise en place du système de gestion et d'assurance qualité entamée dès 1989 et couronnée en 1992 par l'accréditation au titre du programme n° 82 « Corps gras et oléoprotéogineux », régulièrement reconduite d'abord par le RNE puis par le COFRAC, pour aboutir en 2001 à l'accréditation selon le nouveau référentiel NF EN ISO/CEI 17025, doit beaucoup à l'esprit de rigueur qui a toujours sous-tendu l'approche professionnelle de Renée Raoux. Sa connaissance de l'assurance qualité et des produits l'ont conduite à prendre en charge la Présidence du circuit corps gras du BIPEA en 1999.

Au cours de ces 17 années de collaboration, ses remarquables qualités d'analyste ont largement participé à la reconnaissance des travaux des Laboratoires de l'Iterg, qu'il s'agisse d'analyse sensorielle ou de recherche et développement analytique appliqués à la qualité des corps gras et à la sécurité alimentaire. La richesse de ses contributions rend difficile l'exercice de synthèse que cet hommage à son souvenir veut réaliser.

L'un des premiers sujets auxquels elle ait participé concernait l'étude des composés volatils formés par l'altération des corps gras en conservation, en vue d'une appréciation objective de la saveur. Parallèlement à cette étude (1985/1987), l'évaluation de la qualité des corps gras par analyse sensorielle mettait en évidence la nécessité d'optimiser le fonctionnement d'un jury d'experts, sujet qui allait devenir l'une de ses spécialités.

C'est en 1988 que l'Iterg s'orienta vers le développement d'une méthodologie rigoureuse de l'analyse sensorielle : cette mission lui fut confiée. Son implication continue et toujours passionnée en ce domaine a sans conteste contribué au maintien des compétences du jury de l'Iterg : entraînements à

l'analyse sensorielle des corps gras alimentaires naturels, élaborés ou d'aliments frits, création d'un laboratoire informatisé [1].

Dès 1989, Renée Raoux fut chargée d'initier le jury de l'Iterg à la dégustation des huiles d'olive vierges. Son implication et les résultats obtenus participèrent, en liaison avec le Conseil Oléicole International (COI), à l'harmonisation au plan français et international de l'évaluation organoleptique des huiles d'olive dans le cadre de la réglementation européenne (1991). Cette spécialisation fut reconnue officiellement par l'agrément du COI (1992), régulièrement reconduit depuis.

À partir de 1995, Renée Raoux participa encore plus activement aux travaux du COI, d'abord au sein du groupe des chefs de jury puis du groupe des experts chimistes, où sa compétence et sa passion pour aller au fond des questions en discussion et les résoudre ont été souvent évoquées et appréciées.

Cette compétence en analyse sensorielle conduisit le jury de dégustation à être de plus en plus impliqué dans les différents programmes de recherche de l'Iterg, comme par exemple : l'évaluation des méthodes d'appréciation de l'état d'oxydation des matières grasses et de son évolution (1990/1991), l'utilisation des huiles de tournesol en fritures industrielles (Programme européen, 1993/1996), l'évaluation des capteurs d'arômes appliqués aux huiles d'olive (1997/2000). Enfin, la participation à l'élaboration du « Guide de bonnes pratiques de l'évaluation sensorielle » finalisée par l'ACTIA en 1999, est une reconnaissance supplémentaire des compétences accumulées par le jury sous l'impulsion constante de Renée Raoux.

Sa maîtrise en matière de développement de méthodes d'analyse, lui a également permis de traiter avec succès les problèmes de sécurité alimentaire posés par les risques de contamination des corps gras.

Ainsi, dès 1992, elle abordait la mise au point d'une méthode d'analyse des résidus phytosanitaires adaptée au corps gras [2]. Son application allait permettre d'examiner périodiquement la qualité des huiles d'olive vierges (1997/1998, 2001) et d'étudier le devenir des résidus de pesticides au cours des procédés d'obtention et de transformation (1995/ 1996).

À partir de 1997, et sous son impulsion, commençait l'optimisation des méthodes de dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP). La mise au point en 1999, d'une méthode rapide de dosage adaptée aux matrices lipidiques a permis d'étudier l'influence du procédé de séchage sur la teneur en HAP des huiles brutes, de suivre leur devenir au cours du raffinage et d'examiner la situation des huiles raffinées. L'ensemble de cette étude conduite par Renée Raoux, aboutit aujourd'hui à proposer la méthode à la normalisation internationale.

Parmi les nombreuses autres actions menées par notre collègue, il faut rappeler sa participation aux travaux de normalisation française sur la détection des organismes génétiquement modifiés, complétée par l'organisation de deux séries d'essais de détection d'ADN transgénique dans les huiles végétales (1998, 2001).

Enfin, nous rappellerons que toute l'activité professionnelle de Renée Raoux a été jalonnée de communications scientifiques, d'interventions dans le cadre de journées d'information, d'actions de formation, en France ou à l'étranger.

Pédagogue et précise dans ses interventions, ferme dans ses convictions, sûre dans ses engagements, elle lègue à son entourage professionnel sa haute idée de la qualité du travail, de la rigueur scientifique et son courage en toutes circonstances.

De nombreux témoignages d'émotion et de sympathie nous sont parvenus. Que tous en soient ici remerciés. Associés à cet hommage, ils affirment encore davantage que le souvenir de Renée Raoux est vif, fort et durable en de nombreuses mémoires.



#### RÉFÉRENCES

1. RAOUX R, MORIN O (1995). Sensory Assessment of Fats and Oils. In : SEBEDIO JL, PERKINS EG, eds. *New Trends in Lipids and Lipoprotein Analyses*. AOCS Press.
2. RAOUX R, COUSTILLE JL, RAMBAUD S (1997). Analyse des résidus de pesticides organochlorés, organophosphorés et des polychlorobiphényles dans les corps gras. Méthode d'extraction et de purification multicartouches. *OCL*, 4 : 71-80.

Odile MORIN, Florence LACOSTE et l'ensemble des équipes de l'Iterg

*rue Monge, Parc Industriel, 33600 PESSAC*